

# BOLO DE ESPIGA DE MILHO VERDE DIFERENTE

## INGREDIENTES

10 espigas de milho verde maduro, já cozido com sal de preferência, ou cru mesmo

200 ml de leite integral em temperatura ambiente

1 vidro de leite de coco pequeno (200 ml)

2 colheres de sopa de margarina

3 ovos inteiros

125 g de açúcar

1 colher de sopa de trigo (sem fermento)

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora de preferência

1 colher de sobremesa de fermento químico

8 cravinhos da índia inteiros (opcional)

## MODO DE PREPARO

### IMPORTANTE:

Importante: Se na hora em que for bater os ingredientes no liquidificador observar que a massa está muito pesada e quase não consegue bater, acrescente um pouco de leite.

Se o milho já estiver cozido com sal acrescente somente 2 colheres de sopa de queijo e se não estiver dobre essa medida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30838-bolo-de-espiga-de-milho-verde-diferente.html>